

PAIN DE MIE ROULÉ AU NUTELLA

INGRÉDIENTS

1 paquet de pain de mie sans croûte
1 petit pot de Nutella
2 œufs
150 ml de lait
Sucre en poudre

Préparation :

- Prendre une tranche de pain de mie et grasse à un rouleau à pâtisserie, l'étalez le plus possible, et recommencer jusqu'à la fin du paquet.
- Ensuite étalez du Nutella sur les pains de mie et puis roulez et mettre de côté sur une assiette.
- Refaire cette manipulation avec tout le reste des pains de mie.
- Dans un cul de poule, battre les œufs et le lait.
- Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et préparez une assiette creuse avec du sucre en poudre.
- Trempez les roulés dans le mélange œufs-lait puis les faire dorer sur la poêle.
- Ensuite les roulez dans le sucre.